



Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p>Concombres Bio au fromage blanc</p> <p>Poulet rôti label rouge</p> <p>Macaronis au pesto</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Végé</p> <p>Pizza</p> <p>Notre frittata Bio de légumes</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Paleron de bœuf sauce provençale</p> <p>Blé</p> <p>Vache picon</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Tomates</p> <p>et billes de mozzarella</p> <p>Saucisse de Francfort et ketchup</p> <p>Purée de courgettes Bio</p> <p>Notre cake à la fève de Tonka</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Zarzuela de colin MSC</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<p>La semaine sans sucre raffiné</p>				
<p>Salade d'épeautre au pesto rouge</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Purée de pommes abricots Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Pain de viande (bœuf)</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Tortis Bio semi complète</p> <p>sauce à l'arrabiata Bio</p> <p>Edam</p> <p>Cerises</p>	<p>Salade à la grecque Bio (concombres, tomate, olives)</p> <p>Salade Végé</p> <p>Niçoise</p> <p>Croc lait Bio</p> <p>Notre gâteau aux carottes et amandes</p>

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

La semaine sans sucre raffiné

DU 10 AU 14 JUIN

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
<p>Végé</p> <p>Melon</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de blé levantine</p> <p>Curry rouge de bœuf</p> <p>Carottes Bio aux oignons</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Concombres Bio vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Végé</p> <p>à la mozzarella</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Notre cake mozzarella et légumes</p> <p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>REPAS FROID</p> <p>Taboulé</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture Bio extra</p>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p>Salade de maïs-thon</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Melon Bio</p> <p>Salade de tortis</p> <p>Italienne (mozzarella)</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p> <p>REPAS FROID</p>	<p>Salade de riz IGP américaine</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Courgettes Bio au citron</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tomates Bio en salade</p> <p>Steak haché - ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Saint Mêret</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale</p> <p>Coquillettes</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de pommes de terre orientale</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Curry coco de dinde Label rouge</p> <p>Riz IGP</p> <p>Edam</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNÉE</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Notre Bagnat au thon</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Beignet au chocolat</p> <p>REPAS FROID</p>

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

Bonnes vacances d'été !